

La Bollente

Giornale Amministrativo, Politico, Letterario

DELLA CITTÀ E CIRCONDARIO D'ACQUI

ESCE AL GIOVEDÌ D'OGNI SETTIMANA

UN NUMERO
CENT. 5.

ARRETRATO
CENT. 10.

DIREZIONE ed AMMINISTRAZIONE presso lo Stabilimento Tipo-Litografico ALFONSO TIRELLI - ACQUI.

Le corrispondenze non firmate sono respinte, come pure le lettere non affrancate. Non si restituiscono i manoscritti ancorché non pubblicati.

Per abbonarsi mandare anticipatamente:

Lire 1 per tre mesi
" 2 per sei mesi
" 3 per un anno

all'Amministrazione del Giornale.

Inserzioni in quarta pagina cent. 25 per linea o spazio corrispondente — In terza pagina dopo la firma del Gerente Cent. 50 — Nel corpo del giornale L. 1 — Ringraziamenti necrologici L. 5 — Necrologie L. 1 la linea.

Gli abbonamenti e le inserzioni si ricevono presso la Tipo-Litografia ALFONSO TIRELLI Portici Saracò accanto alla Posta.

PAGAMENTO ANTICIPATO

ALLA VECCHIA GAZZETTA

Desiderio senile va rispettato: vi risparmio la presunta spiritosa risposta, non vi risparmio una brevissima replica.

I venticelli del Maggio hanno gonfiato le vesciche letterarie del vostro giornale; non so se questo sia un danno o un vantaggio per la storia letteraria del mio paese; certo, il numero di domenica vuol essere un timido riconoscimento della festa del lavoro; un riconoscimento di debito nel mostruoso contrasto della vita sociale. Solo che riconoscere, non vuol dire pagare. Voi celebrate la Pasqua di risurrezione del proletario senza accettarne la religione. Perché? Voi siete gelidi e timidi credenti nelle religioni della Terra e del Cielo. E allora dopo tanto silenzio si comprende il richiamo che mi fate.

Selvo la forma letteraria poco parlamentare e molto scorretta, esso segna la grande distanza che corre tra noi. Voi amoreggiate coi neo-Guelfi. — io ho cessato di credere alle declamazioni dei neo-Ghibellini. Chi di noi sia nel vero, non so. Può anche essere, del resto, che voi abbiate la vostra Dea libertà e la teniate nascosta nei vostri armadi domestici o nelle credenze, o negli scaffali del vostro ufficio; può essere che la vostra Dea Libertà sia un grottesco idolo di popolo selvaggio; chi la conosce? può infine accadere che a forza di brancolare tra un idolo e l'altro sorgente o tramontante per l'orizzonte del vostro circondario, io vi trovi un bel giorno convertiti a religione novella, plaudenti alle vittorie che la suprema formula

di libertà - il socialismo - va preparando.

La religione per voi è sempre la stessa: anche se fosse il socialismo: solo gli idoli mutano a rari intervalli, siano essi mummie del passato o fossili del presente. Ho una lieta certezza che il vostro idolo non sarà io. Ebbene, in quel giorno non lontano forse, quando ciascuno avrà preso il suo posto di combattimento, e non vi saranno più equivoci e il clericalismo borghese coltivato con cura da voi e dai vostri magnifici reggitori cercherà invano il proprio centro di gravità, io che avrò taciuto per non turbare più i vostri sonni di pacifici glossatori delle altrui presunte grandezze, avrò allora il diritto di dirvi: « Negatori di uguaglianza, tornate a lacrimare la vostra bassa prosa poetica sugli altari barcollanti, ché qui non c'è posto per voi; tornate al sicuro asilo dei templi ove la bilancia della giustizia oscilla sempre senza trovare riposo, tornate alla discreta ombra dei vostri laboratori dove non giunga grido di plebe, dove la legge protegge il privilegio e il periodico sfruttamento. — Qui soverchia luce di libertà e di uguaglianza vi abbaglia la vista - non c'è più posto per voi ».

Arrivederci allora, operai (disoccupati) del pensiero; sarà bello in quel giorno valutare il risultato del vostro lavoro, fatto colle braccia incrociate.

FB.

Il Travaso dei Vini

Il vino è un liquido che sembra racchiudere in lui i germi della sua propria decomposizione. Bisogna eliminare più che è possibile i principii noievi

che può racchiudere il succo dell'uva. I mezzi per far ciò, messi dalla scienza a disposizione della enologia, sono numerosi. Dopo la svinatura, noi abbiamo i travasi, le chiarificazioni, le filtrazioni, e infine le solforazioni, le quali hanno per iscopo di arrestare l'azione dei micrubi.

Ma al presente, di tutte queste operazioni, la più importante, nei vini nuovi specialmente, è quella dei travasi. Quando il vino è svinato e messo nelle botti dove deve passare la sua prima gioventù, non è limpido; la spillatura lascia passare una quantità di materie organizzate in sospensione e dei fermenti nello stato di più o meno attività; non è che dopo terminata la fermentazione lenta, che il vino, definitivamente elaborato, si schiarisce. Allora interviene il travaso; i freddi sono venuti, che hanno intontiti i saccaromici, i micoderni, ecc., e nello stesso tempo, per effetto della contrazione, sono precipitati in fondo ai vasi vinari i detriti provenienti dalle uve e dai grappi.

Se al momento della svinatura, si è esaminato al microscopio una goccia di liquido vinoso, e che l'esperienza si è ripetuta all'istante del travaso, si vedrà facilmente la trasformazione che si è operata.

Da un lato, si vedrà un vino brillante e limpido, mentre dall'altro, vi sarà osservato un liquido grossolano, torbido, senza trasparenza. Tutti i materiali che gli davano una così triste apparenza sono precipitati pel fatto stesso della bassa temperatura, che li ha resi più pesanti, e sono venuti a formare alla parte inferiore del recipiente una specie di deposito melmoso sul quale il vino riposa.

Sino alla fine del freddo, questo stato non ha nulla di dannoso, ma non è più lo stesso quando il freddo è passato, e che i primi effluvi della primavera accentuano. Il cambiamento di temperatura modifica la situazione dei fermenti trascinati e disseminati nella feccia.

Riconfortati dal calore, possono ricominciare una nuova vita, risalire colla feccia, diventata più leggera, e, questa volta, compromettere l'esistenza del vino, generando delle malattie gravi. Di qui, la necessità assoluta del travaso.

Vi ha qualche viticoltore che pretende essere meglio di non travasare i vini; che lasciandoli sulla loro feccia vi prendono degli elementi di colora-

zione più viva e più intensa. Ciò l'abbiamo già più volte detto, è un errore solenne.

Si è potuto osservare che un bel vino rosso, versato sopra feccie di vino bianco e lasciato ventiquattro ore in queste condizioni, ha abbondato da 30 a 50 % della sua tinta primitiva; il miscuglio intimo di queste feccie e del vino rosso, ottenuto colla frusta, ha portato la perdita del colore a più del 60 %.

I vini rossi, restanti semplicemente in presenza dei loro propri residui, perdono meno; ma, anche quest'ultimi, agiscono di maniera simile per la cellulosa che tutte queste materie organiche racchiudono, e decolorano in modo riprovevole il prodotto che non si sottrae alla loro dannosa influenza. Così adunque il difetto del travaso ha due inconvenienti invece d'uno: l'alterazione per le fermentazioni secondarie possibili, la diminuzione certa del colore.

E' l'epoca che precede l'equinozio di primavera, cioè i mesi di febbraio e marzo, corrispondente alla fine dei freddi che è scelta per procedere al travaso dei vini, che si effettua in differenti modi: coi bigonci, col sifone o colla pompa.

Il primo sistema è assai difettoso, perchè il vino è in contatto troppo diretto coll'aria ambiente, che può introdurre dei germi di malattie, o col suo ossigeno, vivificare fermenti; gli altri due metodi sono molto migliori, il vino essendo preservato durante tutta l'operazione.

Tutti gli apparecchi messi in servizio saranno lavati con cura, di preferenza coll'acqua bollente, affine che le impurità che possono aderirvi, siano assolutamente distrutte. Le botti saranno perfettamente sane e in buono stato di conservazione.

Qualunque sia il processo impiegato opererà con un tempo secco, e, per quanto possibile, con un vento del nord, perchè con queste condizioni, la pressione atmosferica essendo più elevata, la feccia è ancora più densa e meno disposta a risalire e a mescolarsi col liquido. Bisogna evitare di agitare quest'ultimo, e di manovrare le pompe troppo rigorosamente; si produrrebbero degli scartimenti che intorbirebbero il vino.

L'operatore cesserà il lavoro appena la limpidezza del vino sarà offuscata leggermente, allo scopo di non introdurre nel fusto alcuna particella di feccia.